

Ciasto czekoladowe z majonezem i malinami



Składniki

3 szt. - jajka wiejskie
100 ml - majonez
100 g - mąka
ziemniaczana
70 g - mąka pszenna
170 g - cukier
3 łyżka - kakao
1 łyżka - cukier waniliowy
200 g - maliny
1 szt. - szczypta soli
2 łyżka - cukier puder

Opis wykonania

Wilgotne, puszyste i mocno czekoladowe, takie jest ucierane ciasto przygotowane z dodatkiem majonezu. Zaskakujące, nie można się mu oprzeć.

Piekarnik nagrzewamy do 170 stopni, dół tortownicy wykładamy papierem do pieczenia, boki dokładnie smarujemy tłuszczem i oprószamy tartą bułką. W misce ubijamy jajka z cukrem na puszystą masę, następnie dodajemy majonez, a potem stopniowo mąki, sól, kakao i proszek do pieczenia. Całość przelewamy do formy, na górze układamy maliny, nie wciskamy ich do środka. Wstawiamy do piekarnika na 40 minut. Gdy ciasto przestygnie wyjmujemy je z formy, oprószamy cukrem pudrem i dekorujemy malinami.